WELLS MANUFACTURING
10 Sunnen Dr., St. Louis, MO 63143
telephone: 314-678-6314
fax: 314-781-2714
www.wellsbloomfield.com

Model H-2412G
Instant-On

OPERATION MANUAL
for
COUNTER TOP GAS HOTPLATE
Model
H-2412G INSTANT-ON

Includes
INSTALLATION
USE & CARE

FOR YOUR SAFETY
Do not store gasoline or other flammable liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING:
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

IMPORTANT:
The purchaser of this equipment must post in a prominent location instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting the local gas supplier.

IMPORTANT: DO NOT DISCARD THIS MANUAL
This manual is considered to be part of the appliance and is to be given to the OWNER or MANAGER of the restaurant, or to the person responsible for TRAINING OPERATORS of this appliance. Additional manuals are available from your WELLS DEALER.

THIS MANUAL MUST BE READ AND UNDERSTOOD BY ALL PERSONS USING OR INSTALLING THIS APPLIANCE. Contact your WELLS DEALER if you have any questions concerning installation, operation or maintenance of this equipment.

LIMITED WARRANTY STATEMENT

Unless otherwise specified, all commercial cooking equipment manufactured by WELLS BLOOMFIELD, LLC is warranted against defects in materials and workmanship for a period of one year from the date of original installation or 18 months from the date of shipment from our factory, whichever comes first, and is for the benefit of the original purchaser only.

THIS WARRANTY IS THE COMPLETE AND ONLY WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED IN LAW OR IN FACT, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, AND/OR FOR DIRECT, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES IN CONNECTION WITH WELLS BLOOMFIELD PRODUCTS. This warranty is void if it is determined that, upon inspection by an authorized service agency, the equipment has been modified, misused, misapplied, improperly installed, or damaged in transit or by fire, flood or act of God. It also does not apply if the serial nameplate has been removed, or if service is performed by unauthorized personnel.

The prices charged by Wells Bloomfield for its products are based upon the limitations in this warranty. Seller's obligation under this warranty is limited to the repair of defects without charge by a Wells Bloomfield factory authorized service agency or one of its sub-service agencies. This service will be provided on customer's premises for non-portable models. Portable models (a device with a cord and plug) must be taken or shipped to the closest authorized service agency, transportation charges prepaid, for service. In addition to restrictions contained in this warranty, specific limitations are shown in the Service Policy and Procedure Guide. Wells Bloomfield authorized service agencies are located in principal cities. This warranty is valid in the United States and Canada and void elsewhere. Please consult your classified telephone directory, your foodservice equipment dealer or contact:

Wells Bloomfield, LLC
10 Sunnen Dr., St. Louis MO 63143 USA
phone (314) 678-6314 or fax (314) 781-2714

for information and other details concerning warranty.

SERVICE POLICY AND PROCEDURE GUIDE and ADDITIONAL WARRANTY EXCLUSIONS

1. Resetting of safety thermostats, circuit breakers, over load protectors, and/or fuse replacements are **not** covered by this warranty unless warranted conditions are the cause.
2. All problems due to operation at **voltages or phase other than specified on equipment nameplates** are **not** covered by this warranty. Conversion to correct voltage and/or phase must be the customer's responsibility.
3. All problems due to **electrical connections not made in accordance with electrical code requirements and wiring diagrams** supplied with the equipment are **not** covered by this warranty.
4. Replacement of items **subject to normal wear,** to include such items as knobs, light bulbs; and, normal maintenance functions including adjustments of thermostats, adjustment of micro switches and replacement of fuses and indicating lights are **not** covered by warranty.
5. Damage to electrical cords and/or plug due to exposure to excessive heat are **not** covered by this warranty.
6. Full use, care, and maintenance instructions supplied with each machine. Noted maintenance and preventative maintenance items, such as servicing and cleaning schedules, are customer responsibility. Those miscellaneous adjustments noted are customer responsibility. Proper attention to preventative maintenance and scheduled maintenance procedures will prolong the life of the appliance.
7. Travel mileage is limited to **sixty (60) miles** from an Authorized Service Agency or one of its sub-service agencies.
8. All labor shall be performed during regular working hours. Overtime premium will be charged to the buyer.
9. All genuine Wells replacement parts are warranted for ninety (90) days from date of purchase on non-warranty equipment. This parts warranty is limited only to replacement of the defective part(s). **Any** use of **non-genuine** Wells parts completely **voids any warranty.**
10. Installation, labor, and job check-outs are **not** considered warranty and are thus **not** covered by this warranty.
11. Charges incurred by delays, waiting time or operating restrictions that hinder the service technician's ability to perform service are **not** covered by warranty. This includes institutional and correctional facilities.

SHIPPING DAMAGE CLAIM PROCEDURE

NOTE: For your protection, please note that equipment in this shipment was carefully inspected and packaged by skilled personnel before leaving the factory. Upon acceptance of this shipment, the transportation company assumes full responsibility for its safe delivery.

IF SHIPMENT ARRIVES DAMAGED:

1. **VISIBLE LOSS OR DAMAGE:** Be certain that any visible loss or damage is noted on the freight bill or express receipt, and that the note of loss or damage is signed by the delivery person.
2. **FILE CLAIM FOR DAMAGE IMMEDIATELY:** Regardless of the extent of the damage.
3. **CONCEALED LOSS OR DAMAGE:** if damage is unnoticed until the merchandise is unpacked, notify the transportation company or carrier immediately, and file "CONCEALED DAMAGE" claim with them. This should be done within fifteen (15) days from the date the delivery was made to you. Be sure to retain the container for inspection.

Wells Bloomfield cannot assume liability for damage or loss incurred in transit. We will, however, at your request, supply you with the necessary documents to support your claim.

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

TABLE OF CONTENTS

WARRANTY	xi
SPECIFICATIONS	1
FEATURES & OPERATING CONTROLS	2
PRECAUTIONS & GENERAL INFORMATION	3
AGENCY APPROVAL INFORMATION	3
INSTALLATION	4
INITIAL ADJUSTMENT	7
OPERATION	8
TROUBLESHOOTING	10
CLEANING INSTRUCTIONS	11
ASSEMBLY DIAGRAM	12
PARTS & SERVICE	13
CUSTOMER SERVICE DATA	13

Thank You for purchasing this Wells Bloomfield appliance.

Proper installation, professional operation and consistent maintenance of this equipment will ensure that it gives you the very best performance and a long, economical service life.

This manual contains the information needed to properly install this equipment, and to use and care for the equipment in a manner which will ensure its optimum performance.

SPECIFICATIONS

MODEL	COOKING SURFACE	STYLE	FUEL	MANIFOLD PRESSURE	B.T.U /HR/ BURNER	TOTAL B.T.U./HR
H-2412G Instant-On Dual Pilot	11-7/32" Wide, 22-27/32" Deep	2 BURNERS WITH INDIVIDUAL CONTROL	Natural Gas	5.0" W.C.	12,000	24,000
			Propane	10.0" W.C.	12,000	24,000

FEATURES & OPERATING CONTROLS

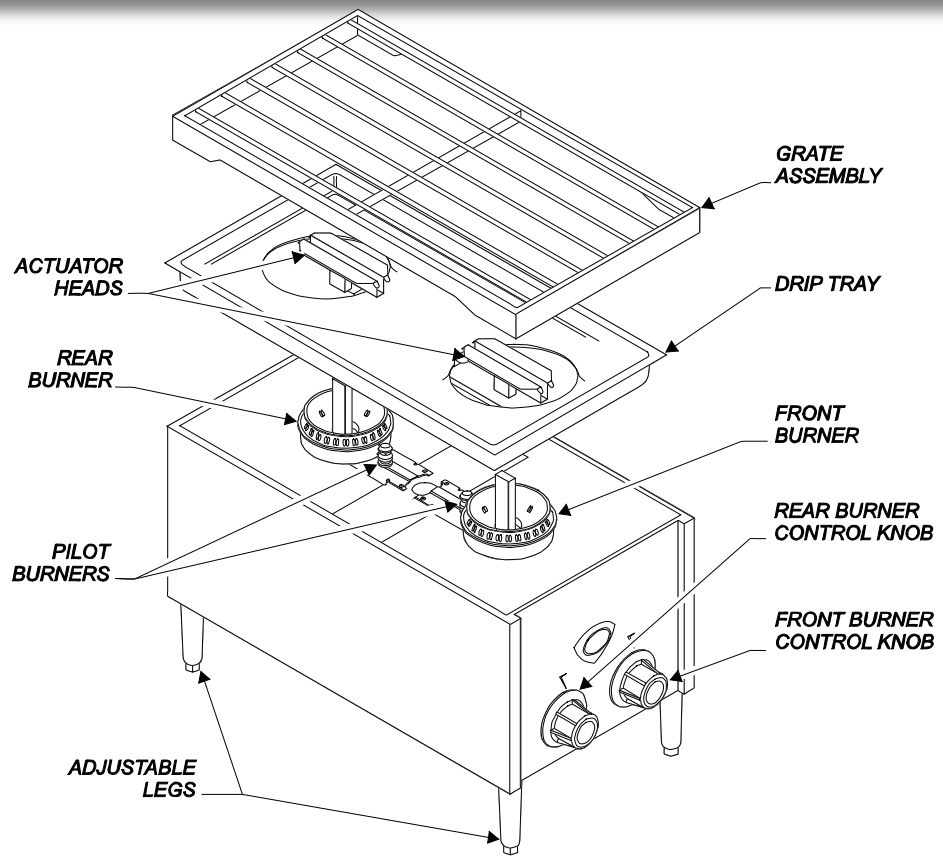


Fig. 1 Countertop Gas Hotplate - Features & Operating Controls

BURNERS	Provide cooking heat Front and rear burners are individually controllable Removable for easy cleaning
BURNER CONTROL KNOBS	Provide individual control of front and rear burners
PILOT LIGHT	Provides ignition source for main burners
ACTUATOR	Admits gas to burner when depressed. Actuator head removable for easy cleaning
GRATE ASSEMBLY	Holds food product at proper distance from burner flame Removable for easy cleaning
DRIP TRAY	Catches drippings Removable for easy cleaning
ADJUSTABLE LEGS	Allow for ventilation under hotplate. Provide means of leveling the appliance, and of cleaning underneath
NAMEPLATE (on back—not shown)	Gives Manufacturer, Model and Serial Number Also provides fuel specifications and agency approval information

PRECAUTIONS AND GENERAL INFORMATION

This appliance is intended for use in commercial establishments only.

This appliance is intended to prepare food for human consumption. No other use is recommended or authorized by the manufacturer or its agents.

This hotplate must be installed by a technician qualified and certified or licensed to install gas-fired equipment. A licensed technician must perform the initial startup and adjustment of this appliance.

Operators of this appliance must be familiar with the appliance use, limitations and associated restrictions. Operating instructions must be read and understood by all persons using or installing this appliance.

Cleanliness of this appliance is essential to good sanitation. Read and follow all included cleaning instructions and schedules to ensure the safety of the food product.

DO NOT submerge hotplate or burners in water. DO NOT splash or pour water into interior of hotplate. Burners which have been allowed to become wet must be thoroughly dried before use.

Hotplate must be operated with supplied 4" legs properly installed.

The technical content of this manual, including any parts breakdown illustrations and/or adjustment procedures, is intended for use by qualified technical personnel only.

Any procedure which requires the use of tools must be performed by a qualified technician.

This manual is considered to be a permanent part of the appliance. This manual and all supplied instructions, diagrams, schematics, parts breakdown illustrations, notices and labels must remain with the appliance if it is sold or moved to another location.

This appliance is made in the USA. Unless otherwise noted, this appliance has American sizes on all hardware.

WARNING:
FIRE HAZARD

In the event a gas odor is detected, shut down the unit at the main gas shutoff and contact your local gas supplier from a neighboring location for service.

CAUTION:
FALL HAZARD

DO NOT stand or sit on the hotplate.

CAUTION:
FALL HAZARD

DO NOT use the hotplate as a stool or ladder.

AGENCY APPROVAL INFORMATION

This unit complies with NSF standard 4 only if maintained and operated per the instructions in this manual.

This appliance meets ANSI Z83.11 specifications for gas-fired food service equipment.

This appliance is CSA listed for gas operation.

NSF® STD 4

CSA® US

INSTALLATION

NOTE: DO NOT discard the carton or other packing materials until you have inspected the appliance for hidden damage and tested it for proper operation. Refer to *SHIPPING DAMAGE CLAIM PROCEDURE* on the inside front cover of this manual.

DANGER:
HEALTH HAZARD

This appliance must be properly ventilated. Failure to provide proper ventilation of exhaust gasses can result in severe injury and death.

WARNING:
FIRE HAZARD

Do not store flammable or combustible materials near this appliance. The open flame of this appliance can cause such materials to ignite.

NOTICE:
Manufacturer's warranty on this hotplate is in effect only when the hotplate is installed and operated in accordance with these instructions and local codes and ordinances or, in the absence of local codes, the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (current edition). The manufacturer of the hotplate assumes no liability for any damage resulting from failure to comply with this notice.

UNPACKING & INSPECTION

Carefully remove the hotplate from the carton. Remove all protective plastic film, packing materials and accessories from the hotplate before connecting the hotplate to fuel gas or otherwise performing any installation procedure.

Carefully read all instructions in this manual and the *Installation Instruction Sheet* packed with the hotplate before starting any installation.

Read and understand all labels and diagrams attached to the hotplate.

Carefully account for all components and accessories before discarding packing materials. Store all accessories in a convenient place for later use.

Thoroughly clean the appliance before use. See *Cleaning Instructions*, page 11.

SETUP

Setup the hotplate only on a firm, level, non-combustible surface. The hotplate must be leveled with a spirit level in its final operational position, prior to beginning the gas piping installation.

Clearances to adjacent surfaces must be maintained. Maintain a minimum of 3" from hotplate sides and 3" from rear of the hotplate to combustible walls; 0" from sides and rear of the hotplate to non-combustible walls; and; 4" from non-combustible counter as established by provided 4" legs. Supplied legs must be properly installed. Once installed, the legs should NOT be removed.

Maintain adequate clearances for cleaning and proper operation. The hotplate must be installed in an area with sufficient make-up air for proper combustion, and must be installed such that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed.

For servicing, Wells Mfg. recommends 6" clearance from rear of the hotplate to wall.

When used with an exhaust fan, special precautions must be observed to avoid interference with the operation of the hotplate, such as drafts and air starvation.

The current edition of NFPA 96 (*Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment*) specifies ventilation requirements to ensure the removal of exhaust gasses and products of combustion. IT IS THE RESPONSIBILITY OF THE INSTALLER TO ENSURE THAT THIS GAS HOTPLATE INSTALLATION CONFORMS TO ALL APPLICABLE CODES AND ORDINANCES.

The area where the hotplate is installed must be kept clear of combustibles and flammables. This includes mops, rags, grease, wrapping paper and electric cords.

GAS APPLIANCE CODE COMPLIANCE

The installation of gas piping from the outlet side of the gas meter or service regulator to the hotplate must be performed by a technician qualified and certified or licensed to install gas-fired equipment.

A licensed and qualified technician must perform the initial startup and adjustment of this appliance.

The installation of this gas-fired appliance must conform to local codes, or in the absence of such codes, with the current edition of National Fuel Gas Code ANSI Z223.1.

For use in the State of Massachusetts, this appliance must be installed in compliance with ***Massachusetts Fuel Gas and Plumbing Code CMR 248.***

The installation of this gas-fired appliance must comply with applicable portions of NFPA 96 for ventilation.

The venting of this appliance must not be obstructed, nor may such venting interfere with the flow of combustion air required for proper operation of the gas burners.

Additionally:

1. The gas supply line used to connect the hotplate to the gas supply system must be black iron pipe, or other material as approved by local ordinance for gas piping.
2. Gas supply piping must be inside 3/8” diameter or greater.
3. Use pipe sealant made specifically for gas piping on all pipe joints. Apply sealant sparingly to the male threads only. Sealant must be resistant to the action of LP gas.
4. Verify that all supply piping is clean and free of obstructions, dirt, chips and pipe sealant compound prior to installation.
5. All pipe joints must be checked for leaks before lighting. Leak checks should be performed with a soap and water solution. NEVER CHECK FOR LEAKS WITH AN OPEN FLAME.

DANGER: DANGER:

FIRE AND EXPLOSION HAZARD

NEVER use an open flame to check for gas leaks. Fire and explosion may result.

IMPORTANT:

All pipe joints must be checked for leaks before lighting. Leak checks should be performed with a soap and water solution.

IMPORTANT:
Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the current edition of NFPA 96 *Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment*.
Copies of this standard are available from the Nation Fire Protection Assn.:

NFPA
1 Batterymarch Park
P.O. Box 9101
Quincy, MA 02269-9101

DANGER

DANGER:

FIRE AND EXPLOSION HAZARD

NEVER use an open flame to check for gas leaks. Fire and explosion may result.

IMPORTANT:

All pipe joints must be checked for leaks before lighting. Leak checks should be performed with a soap and water solution.

WARNING

WARNING:

FIRE HAZARD

This hotplate is supplied with a gas pressure regulator. Failure to properly install the supplied regulator will result in an extremely hazardous condition.

Flow arrow stamped on body of regulator must point toward the hotplate.

Regulator adjusting screw and vent hole must point UP.

IMPORTANT:

Verify fuel gas type. If the available fuel does not match the nameplate specification, exchange the hotplate for the correct type. DO NOT attempt to modify a unit in the field to accept a different fuel.

IMPORTANT:

Avoid damage to the regulator: if the gas supply piping system is pressure tested at pressures exceeding 1/2 psig (3.45kPa), the hotplate must be isolated or disconnected from the gas piping system for the duration of the test.

INSTALLING THE HOTPLATE

Refer to the nameplate. Verify the fuel type and pressure, which must match the nameplate specifications. Connecting the hotplate to the wrong fuel type and/or pressure will compromise the safety and/or performance of the appliance.

The hotplate must be placed in its final operational position and leveled front-to-back and side-to-side, with a spirit level, prior to beginning the gas piping installation. Re-check the level of the unit at the conclusion of the gas piping installation.

Each gas hotplate is supplied with a separate gas pressure regulator, which must be installed on the manifold pipe protruding from the rear of the hotplate. Ensure that the regulator is installed such that the flow arrow stamped on the body of the regulator points toward the hotplate. Failure to properly install the supplied regulator will result in an extremely hazardous condition.

A moisture trap (drip leg) consisting of a tee, 4” nipple pointing down, and cap must be installed upstream of the gas pressure regulator.

A manual gas shut-off valve may be required by local codes and is, in any case, strongly recommended. The shut-off valve must be installed between the gas supply piping and the gas pressure regulator.

It is the responsibility of the gas piping installer toidentify the code requirement for a shut-off valve.

Shut-off valves, moisture trap and all associated piping must besupplied by the gas piping installer.

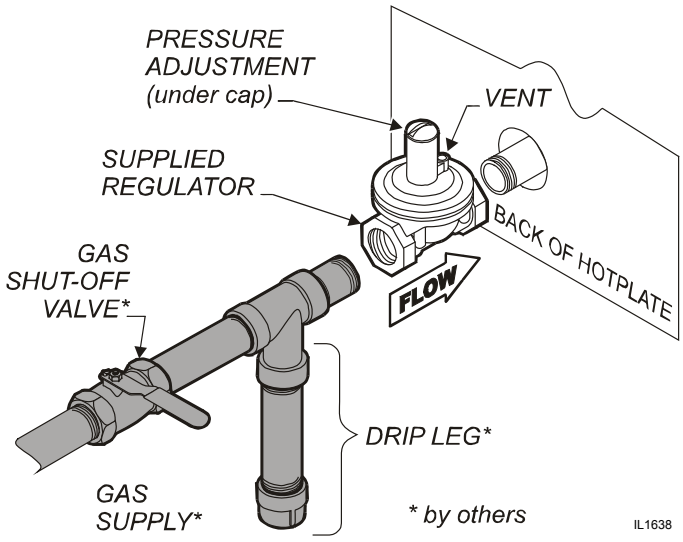


Fig. 2 Gas Supply Piping

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

SET GAS PRESSURE:

Turn the gas shut-off valve OFF.

A gas pressure test tap is provided on the gas supply manifold. Remove both burner control knobs and the front panel. Remove plug in gas pressure test tap and attach a manometer.

Turn the shut-off valve ON. Light the pilot light and turn both gas control valves to HI. Depress both actuator heads.

Remove the cap from the pressure regulator. Turn the adjusting screw clockwise to increase pressure; counter-clockwise to

decrease pressure. Adjust the gas pressure regulator for:

5" water column (natural gas); or, 10" water column (propane).

When finished, replace cap on regulator, turn shut-off valve OFF, remove manometer and reinstall plug in tap. Reassemble hotplate, turn shut-off valve back ON and relight pilot light.

SET PILOT FLAMES:

Remove left side (rear burner) control knob by pulling straight off. Pilot flame adjustment screw is located to the right side of the burner control valve.

Using a small, flat-blade screwdriver, turn the screw clockwise to decrease the flame size, or counter-clockwise to increase the flame size.

Burner should light quickly and completely when burner actuator is depressed. Adjust pilot flame to 1/4" high. Drafty conditions may require a higher flame to allow pilot flame to remain lit.

Reinstall the control knob.

ADJUST BURNER FLAME:

CAUTION: BURN HAZARD

Wear heat protective gloves. Avoid contact with flame.

Remove grate, drip tray and actuator heads. Turn both burner control knobs full on. Adjust one burner at a time.

Loosen locking screw on a burner assembly shutter. Using a metal implement such as a long-handle ladle, press the actuator to light burner.

Turn shutter to admit more or less air as required. Adjust air shutter until flame is mostly blue in color.

Tighten locking screw. Reassemble hotplate when finished.

IMPORTANT:
Pressure adjustment must be performed by a qualified technician only.

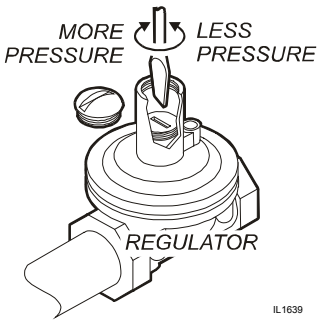


Fig. 3 Gas Pressure Adjustment

IMPORTANT:
Flame adjustment must be performed by a qualified technician only.

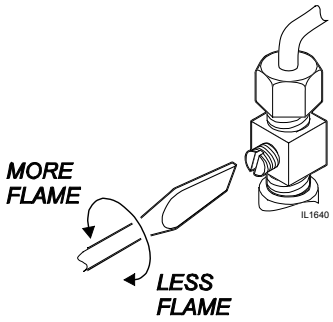


Fig. 4 Pilot Flame Adjustment

NOTE:

The right knob controls the front burner; the left knob controls the rear burner.

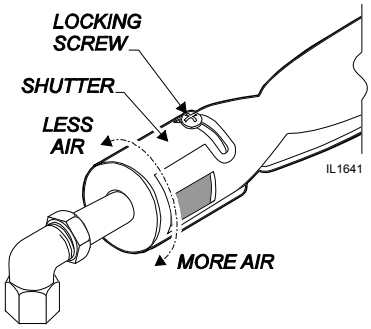


Fig. 5 Burner Flame Adjustment

OPERATION

WARNING:
FIRE HAZARD

IF YOU SMELL GAS:

- **DO NOT** try to light any appliance.
- **DO NOT** touch any electrical switch
- **DO NOT** use any telephone in your building.

IF YOU SMELL GAS:
Shut down the unit at the main gas shutoff valve and contact your local gas supplier from a neighboring location.

Follow the instructions received from the gas supplier immediately and exactly.

CAUTION:
BURN HAZARD

DO NOT press either actuator by hand. The burner will light anytime the plunger is pressed.

GENERAL OPERATIONAL NOTES

Carefully read the description of the hotplate operation on the specification sheet.

Do NOT use this appliance if it has been submerged in water.

Call a qualified technician to examine the appliance and to service or replace any component which has been submerged. Burners which have been allowed to become wet must be thoroughly dried before use.

For initial startup, and any time the gas supply has been shut-off, it may take several minutes to light the pilot as air in the piping and manifolds is purged.

The burner control knobs must be turned by hand only. Never use tools to turn the control knob. If the knob will not turn by hand, do NOT attempt to force or repair it. Contact your Authorized Wells

Service Agency for repairs. Forced or improperly repaired valves pose the risk of fire and/or explosion.
Make sure burners, pilot burner, drip tray, actuators and grate assembly are properly installed before attempting to operate.

LIGHTING THE PILOT FLAMES

Before lighting the pilot light, smell all around the appliance area for gas. Be sure to smell near floor level because some gas is heavier than air and will settle to the floor.

For initial startup, and any time the gas supply has been shut-off, it may take several minutes to light the pilot as air in the piping and manifolds is purged.

The pilot flame must be lighted by hand:

Turn both control knobs to the full OFF position.

Be sure the gas shut-off valve is ON and the appliance has had time for the air to be purged from the lines.

Remove the grate and drip pan. The pilots are located adjacent to their respective burner.

Light the pilot with a long match or fireplace lighter.
Use of a cigarette lighter is NOT recommended.

IF THE UNIT DOES NOT LIGHT or IN THE EVENT OF A GAS INTERRUPTION:

Turn main valve to unit. Wait 5 minutes for gas to clear.

Turn off all knobs and pilot valves.

Turn on main valve and light pilots.

Turn burner knobs to desired setting. Depress actuator to light burner.

SHUT DOWN INSTRUCTIONS

Turn all burner knobs to OFF.

Turn all pilots OFF.

Turn the main gas supply OFF.

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

WARNING: FIRE HAZARD
Turn control valves OFF when hotplate is not in use. Failure to turn valves off will allow unattended burner to light should actuator be depressed.

WARNING: FIRE AND EXPLOSION HAZARD
DO NOT set anything on grate other than cookware to be heated. Pilot flame may be extinguished if blocked. Anything placed on the burners will open the gas valves, which can cause a fire or explosion.

OPERATION

Inspect the unit for cleanliness before use. Clean as necessary: See *Cleaning Instructions*, page 11.

Be sure the pilot light is lit before operation. See *Lighting the Pilot Light*, page 8.

The burner control knobs must be turned by hand only. Never use tools to turn the control knob.

The control used in this gas hotplate provides a continuous range of settings from OFF to HI.

The right knob controls the front burner
The left knob controls the rear burner

Light burner by turning control knob to the HI position. Place cookware on burner to depress the burner actuator. Fire will form in a complete ring around the burner.

Set the control knob to the desired heat level. The setting can be readjusted at any time.

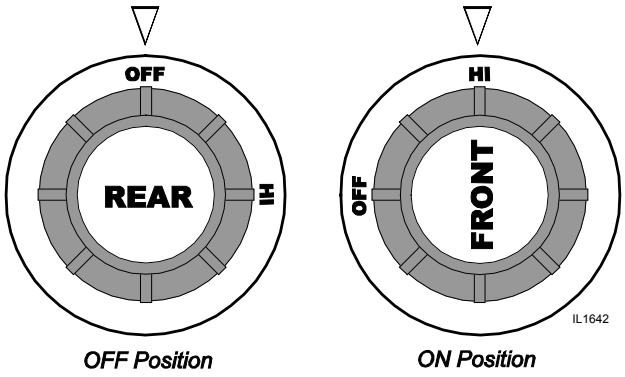


Fig. 6 Temperature Control

The burner flame will automatically extinguish when cookware is removed and the actuator is no longer depressed.

WARNING: FIRE HAZARD

NEVER attempt to force or repair a stuck control valve.

Contact your Authorized Wells Service Agency for repairs.

Forced or improperly repaired valves pose the risk of fire and/or explosion.

WARNING: FIRE AND EXPLOSION HAZARD

If the pilot light should be extinguished, turn off the gas shut-off valve and remove grate and drip pan. Allow appliance to vent for five minutes before attempting to re-light.

CAUTION: HOT SURFACE

Exposed surfaces can be hot to the touch and may cause burns.

CAUTION: BURN HAZARD

DO NOT press either actuator by hand. The burner will light anytime the plunger is pressed.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SUGGESTED REMEDY
Pilot will not light	Gas supply off	Check main / unit gas valves
	Air in lines	Turn gas valve on. Attempt to light pilot every 15 sec.
	Pilot valve not on	Turn pilot valve on / adjust
	Pilot burner holes are plugged	Clean pilot burner
Front or rear burner won't light	Actuator not depressed	Burner should light only when a pot or pan depresses actuator. Be sure actuator is properly assembled to arm
	Pilot flame not lit	Turn off gas — allow unit to vent for 5 minutes. Turn gas back on and light both pilots
	Control not on	Turn temperature control to HI, Set to desired setting when lit
	Water in burner	Remove burner and dry thoroughly
	Damaged temperature control valve, burner, actuator valve or other internal component	Contact Authorized Wells Service Agency for repairs
Burner not hot enough	Control valve not set	Adjust for desired temperature
	Shutter or nozzle out of adjustment	Contact qualified technician for adjustment
	Damaged temperature control valve, burner actuator or other internal component	Contact Authorized Wells Service Agency for repairs

NOTE: There are no user serviceable components in the burner assemblies or in the control valves. In all cases of damage or malfunction, contact your Authorized Wells Service Agency for repairs.

CLEANING INSTRUCTIONS

PREPARATION
Turn gas shut-off valve OFF before cleaning.
Allow hotplate to cool completely before cleaning.

FREQUENCY: Daily

TOOLS
Bristle Brush
Clean Cloth or Sponge
Mild Detergent
Cleaner Formulated for Stainless Steel
Warm Water

CLEANING
Turn gas shut-off valve OFF before cleaning.

Allow hotplate to cool completely before cleaning.

Remove grate and drip tray by lifting from cabinet. Slide actuator heads off actuator arms.

Note position of front and rear burner assemblies in cabinet. Remove burner assemblies.

Clean food particles from grate, actuator heads, drip tray and crumb tray with warm water, mild detergent and a bristle brush. Rinse with clean water. Wipe dry with a soft clean cloth.

Examine burner assemblies. Note position of air shutters before cleaning. Clean food particles from burners with warm water, mild detergent and a bristle brush. Rinse by wiping with a soft cloth dampened with clean water. Wipe exterior surfaces dry with a soft clean cloth. Allow burners to air dry so that interior passages are completely free of water.

Wipe the outer portions of the hotplate cabinet with a clean soft cloth or sponge dampened with warm water and a mild detergent or cleaner formulated for cleaning stainless steel. DO NOT use steel wool to clean hotplate cabinet. Rinse by wiping hotplate cabinet with a clean soft cloth or sponge moistened with clean warm water. Dry cabinet by wiping with a clean soft dry cloth.

Examine burners to be sure the air shutters are in their proper position. Reinstall burner assemblies in cabinet (see fig. 7, page 12):

Burner with short venturi is the REAR burner.

Venturi / air shutter slides over left nozzle.

Fingers on burner bracket slide into rear notches in center brace.

Burner with long venturi is the FRONT burner.

Venturi / air shutter slides over right nozzle.

Fingers on burner bracket slide into front notches in center brace.

Turn shut-off valve ON and light pilot flame.

Reinstall drip tray, actuator heads and grate.

Procedure is complete.

WARNING:
FIRE HAZARD

Shut off the gas supply valve before cleaning.

CAUTION:
BURN HAZARD

Allow hotplate to cool completely before cleaning.

IMPORTANT: DO NOT spill or pour water into controls,

DO NOT submerge hotplate cabinet in water. Damage to internal components will

occur. Damage to internal components from water damage is NOT covered by warranty.

DO NOT steel wool or metal scouring pads to clean cabinet, drip tray or crumb tray.

Good sanitation is vital to the quality of the final food product. Be sure to clean in all corners and crevices where grease and other cooking debris can accumulate.

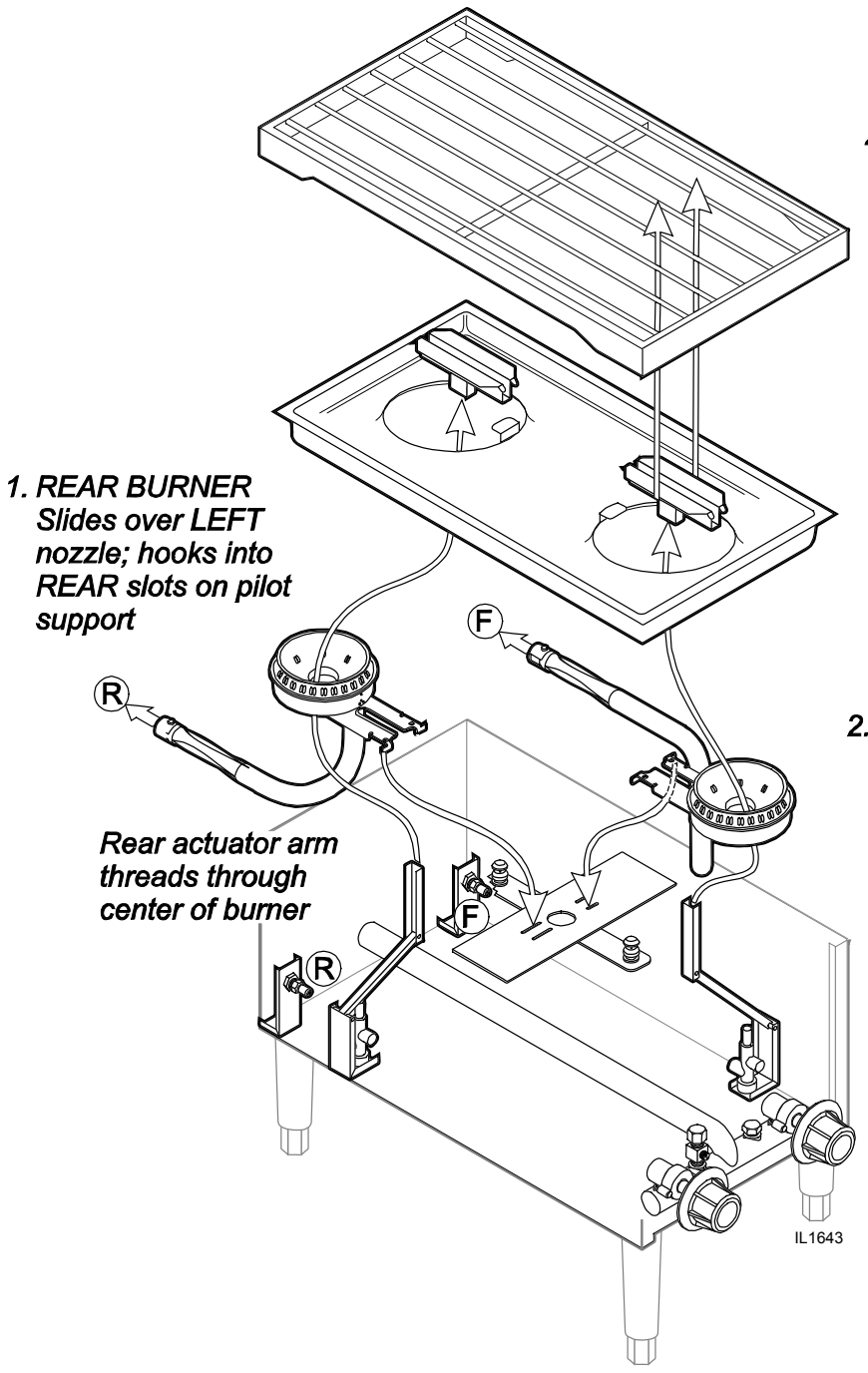
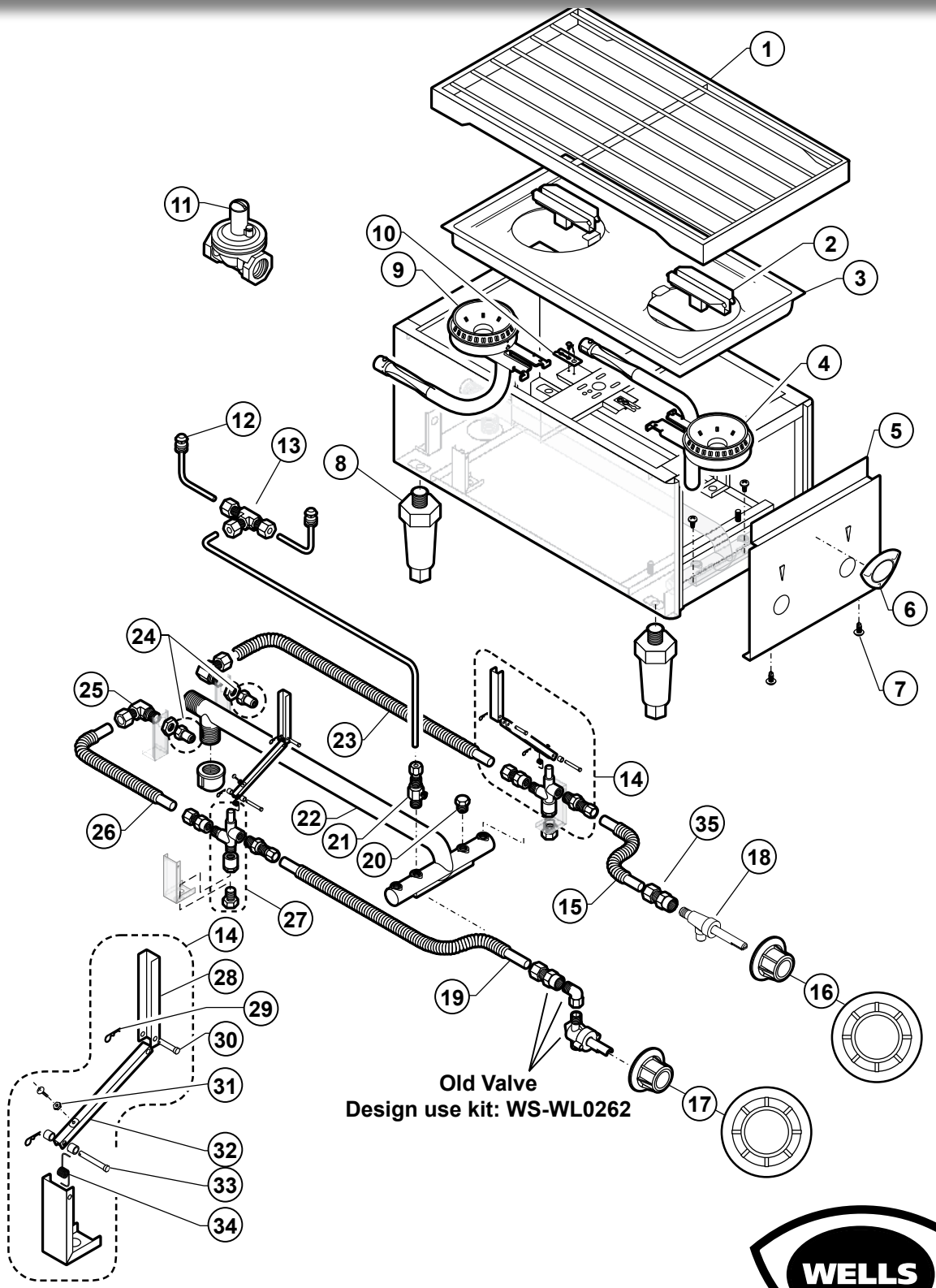

4. GRATE ASSEMBLY
Sets in place above burners
Actuator heads wrap around center bar of grate
3. DRIP TRAY
Drops in place exposing tops of burners
Actuator heads slide onto ends of actuator arms
1. REAR BURNER
Slides over LEFT nozzle; hooks into REAR slots on pilot support
2. FRONT BURNER
Slides over RIGHT nozzle; hooks into FRONT slots on pilot support
Front actuator arm threads through center of burner
Rear actuator arm threads through center of burner
F
R
F
R
IL1643

Fig. 7 Hotplate Assembly

NOTE

EXPLODED VIEW: H-2412G GAS HOTPLATE



Model: H-2412GIO
COUNTERTOP GAS HOTPLATE

PL228

IL1812 Rev. D 11/15/11

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

H-2412G COUNTERTOP GAS HOTPLATE		
Fig No	Part No.	Description
1	WS-506707	GRATE ASSY H2412G LAVISTA
2	I7-306331	ACTUATOR HEAD (REMOVABLE)
3	I7-306706	PAN TOP ASSY (DRIP PAN)
4	2F-306905	BURNER FRONT H2412G
5	I7-39322	PANEL FR H2412G
6	2M-300534	TRADEMARK DOMED LABEL
7	2C-33935	SCREW 6ABX5/16 PH PAN SMS
8	2R-Y5092	BLK PLSTC LG, 4", 1-3/8 ADJ
9	2F-306906	BURNER REAR H2412G
10	2C-39319	CLIP HORSESHOE (2 REQ)
11	2J-39007	REGULATOR PRESSURE GAS
	2J-39284	REGULATOR GAS LP
12	2J-306342	PILOT ASSY 3/16 TUBE
13	2K-306350	TEE BRS 3/16CCX3/16CCX3/16
14	WS-506860	KIT SERV H2412G ACTUATOR
15	M3-506919	TUBE SS 1/40 X 4 FLEX FR
16	2R-39325	KNOB CONTROL ASSY FRONT
17	2R-39327	KNOB CONTROL ASSY REAR
18	WS-WL0262	MANUAL VALVE REPLACEMENT KIT
	2V-Z15185	VALVE MANUAL GAS HOTPLATE
19	M3-506917	TUBE SS 1/4D X 16 FLEX FR
20	2P-39245	PLUG HEX HEAD 1/8 NPT BRA
21	2K-39315	FTG PILOT ADJ 3/16 TUBE
22	2K-39313	MANIFOLD PIPT H2412G
23	1L-306920	TUBE SS 1/4DX17 FLEX REAR
24	2A-39335	ORIFICE HOOD #53, NAT
	2A-39338	ORIFICE HOOD #60, LP
25	2K-306349	ELBOW ORIFICE 1/4CC X 3/8
26	1L-306918	TUBE SS 1/4D X 5.5 FLEX
27	2V-306352	VALVE SHUTOFF H2412GINSTA
28	I7-306333	ARM PIVOT H2412G
29	2C-305361	PIN COTTER HAIRPIN 1-3/16
30	2C-306344	PIN CLEVIS 7/8 X .182DIA
31	2C-35455	NUT 8-32 HEX MS SS
32	I7-306332	ARM ACTUATOR ASSY
33	2C-306343	PIN CLEVIS 1 1/2 X .182 DIA
34	2P-306346	SPRING TORSION
35	2K-Z15302	FITTING .25CC X 3/8-27UNS

PARTS & SERVICE

DESCRIPTION	SERVICE PART NO.
LEGS, PLASTIC 4”	2R-Y5092
DRIP TRAY, DUAL PILOT HOTPLATE	I7-306706
GRATE, STAINLESS STEEL	I7-306707

IMPORTANT: Use only factory authorized service parts and replacement filters.

For factory authorized service, or to order factory authorized replacement parts, contact your Wells authorized service agency, or call:

Wells Bloomfield, LLC

10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143

Service Parts Dept.

phone: (314) 678-6314

fax: (314) 781-2714

Service Parts Department can supply you with the name and telephone number of the WELLS AUTHORIZED SERVICE AGENCY nearest you.

CUSTOMER SERVICE DATA

please have this information available if calling for service

RESTAURANT _____ LOCATION _____

INSTALLATION DATE _____ TECHNICIAN _____

SERVICE COMPANY _____

ADDRESS _____ STATE _____ ZIP_____

TELEPHONE NUMBER (_____)_____-_____ EQUIPMENT MODEL NO. _____

EQUIPMENT SERIAL NO. _____

FUEL: (check one) ❑ Natural Gas ❑ LP / Propane

DIRECTIVES DE NETTOYAGE (suite)

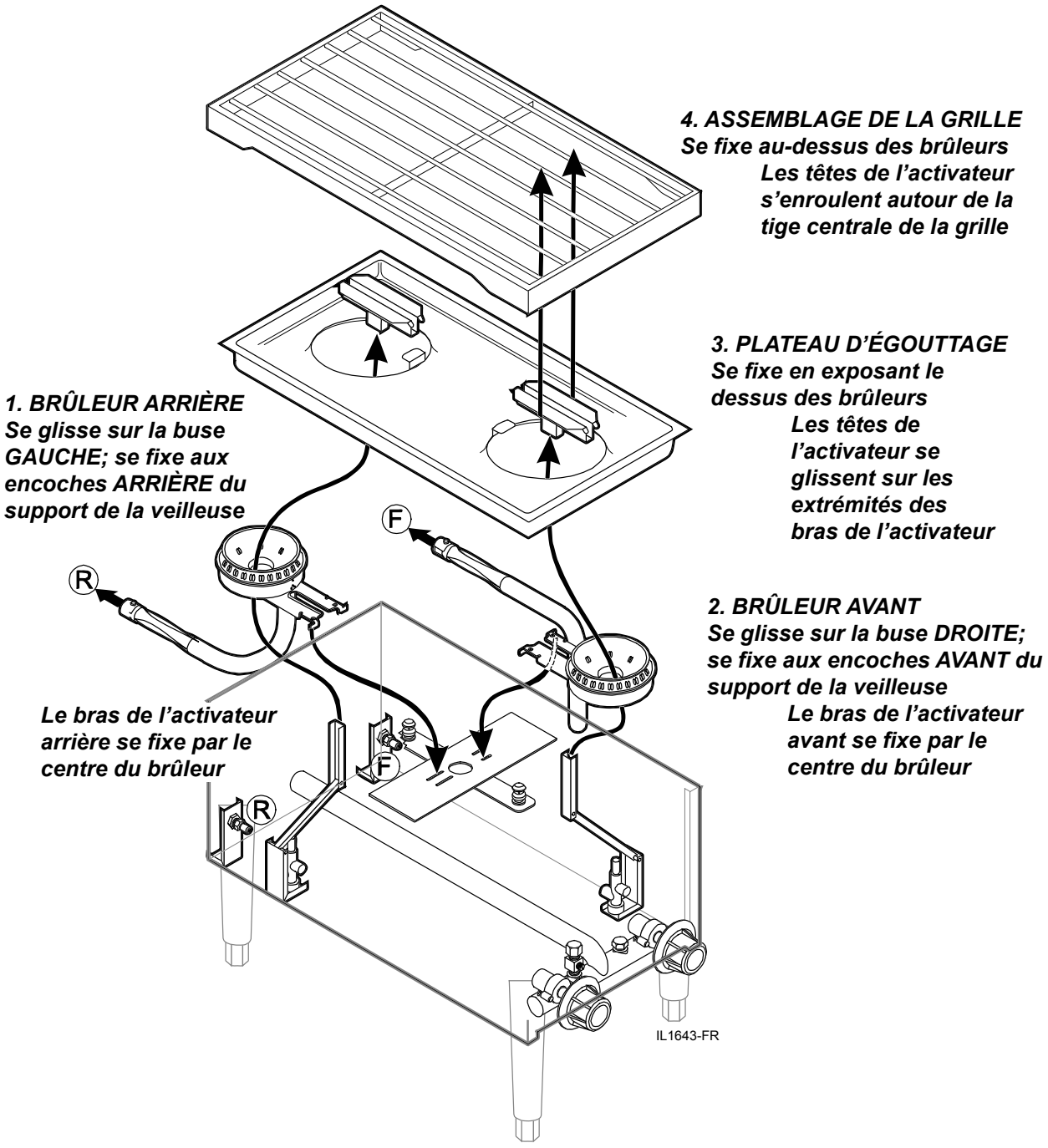

4. ASSEMBLAGE DE LA GRILLE
Se fixe au-dessus des brûleurs
Les têtes de l'activateur s'enroulent autour de la tige centrale de la grille
3. PLATEAU D'ÉGOUTTAGE
Se fixe en exposant le dessus des brûleurs
Les têtes de l'activateur se glissent sur les extrémités des bras de l'activateur
1. BRÛLEUR ARRIÈRE
Se glisse sur la buse GAUCHE; se fixe aux encoches ARRIÈRE du support de la veilleuse
2. BRÛLEUR AVANT
Se glisse sur la buse DROITE; se fixe aux encoches AVANT du support de la veilleuse
Le bras de l'activateur avant se fixe par le centre du brûleur
Le bras de l'activateur arrière se fixe par le centre du brûleur
R
F
R
F
IL1643-FR

Fig. 7 Assemblage de la plaque chauffante

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

DIRECTIVES DE NETTOYAGE

PRÉPARATION
Fermer la soupape d'arrêt du gaz avant de procéder au nettoyage.
Laisser la plaque chauffante refroidir complètement avant le nettoyage.

FRÉQUENCE: Tous les jours

OUTILS
Brosse à fibres
Linge ou éponge propre
Détergent doux
Nettoyant conçu pour l'acier inoxydable
Eau chaude

NETTOYAGE

Fermer la soupape d'arrêt du gaz avant de procéder au nettoyage.

Laisser la plaque chauffante refroidir complètement avant le nettoyage.

Retirer la grille et le plateau d'égouttage en les soulevant hors du boîtier. Faire glisser les têtes d'activation hors des bras de l'activateur.

Prendre note de la position des brûleurs avant et arrière dans le boîtier. Retirer les brûleurs.

Éliminer les particules d'aliments de la grille, des têtes d'activation, du plateau d'égouttage et du plateau de miettes avec de l'eau chaude, un détergent doux et une brosse à fibres. Rincer avec de l'eau propre. Essuyer et sécher avec un linge doux et propre.

Examiner l'assemblage des brûleurs. Prendre note de la position des obturateurs d'air avant le nettoyage. Éliminer les particules d'aliments des brûleurs avec de l'eau chaude, un détergent doux et une brosse à fibres. Rincer en frottant avec un linge doux imbibé d'eau propre. Essuyer les surfaces extérieures avec un linge propre et doux. Laisser sécher les brûleurs à l'air afin que les passages intérieurs soient totalement exempts d'eau.

Essuyer les portions externes du boîtier de la surface chauffante avec un linge doux et propre ou une éponge imbibée d'eau chaude et d'un détergent doux ou d'un nettoyant conçu pour nettoyer l'acier inoxydable. NE PAS utiliser de laine d'acier pour nettoyer le boîtier de la surface chauffante. Rincer en essuyant le boîtier de la surface chauffante avec un linge doux et propre ou une éponge imbibée d'eau chaude propre. Essuyer le boîtier en le frottant avec un linge sec doux et propre.

Examiner les brûleurs pour confirmer que les obturateurs d'air sont dans la bonne position.

Réinstaller les brûleurs dans le boîtier (se reporter à la fig. 7 de la page 12) :

- Le brûleur doté du petit tube Venturi est le brûleur ARRIÈRE.
- Le tube Venturi / l'obturateur d'air se glisse sur la buse gauche.
- Les taquets du support de brûleur se glissent dans les encoches arrière du renfort central.
- Le brûleur doté d'un long tube Venturi est le brûleur AVANT.
- Le tube Venturi / l'obturateur se glisse sur la buse droite.
- Les taquets de support de brûleur se glissent dans les encoches avant du renfort central.

Ouvrir la soupape d'arrêt et allumer la flamme de la veilleuse.

Réinstaller le plateau d'égouttage, les têtes d'activation et la grille.

La procédure est terminée.

WARNING:
FIRE HAZARD

Shut off the gas supply valve before cleaning.

CAUTION:
BURN HAZARD

Allow hotplate to cool completely before cleaning.

IMPORTANT: DO NOT spill or pour water into controls,

DO NOT submerge hotplate cabinet in water. Damage to internal components will

occur. Damage to internal components from water damage is NOT covered by warranty.

DO NOT steel wool or metal scouring pads to clean cabinet, drip tray or crumb tray.

Good sanitation is vital to the quality of the final food product. Be sure to clean in all corners and crevices where grease and other cooking debris can accumulate.

DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	RÉPARATION SUGGÉRÉE
La veilleuse ne s'allume pas	Alimentation du gaz fermée	Vérifier les soupapes de gaz principales et de l'appareil.
	Air dans les conduits	Ouvrir la soupape de gaz. Tenter d'allumer la veilleuse toutes les 15 secondes.
	Soupape de veilleuse non à la position ON	Ouvrir/régler la soupape de la veilleuse.
	Orifices du brûleur de la veilleuse obstrués	Nettoyer le brûleur de la veilleuse.
Les brûleurs avant ou arrière ne s'allument pas	Activateur non enfoncé	Le brûleur devrait s'allumer lorsqu'une casserole ou un chaudron enfonce l'activateur. S'assurer que l'activateur est bien fixé au bras
	Veilleuse de pilote non allumée	Fermer le gaz — laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes. Rouvrir le gaz et allumer les deux veilleuses.
	Réglage non à la position ON	Tourner le bouton de réglage de la température à la position HI. Régler à la température désirée une fois allumé.
	Eau dans le brûleur	Retirer le brûleur et sécher à fond.
	Dommage au bouton de réglage de la température, au brûleur, à la soupape d'activation ou à un autre composant interne	Contacter un centre de dépannage autorisé de Wells pour procéder aux réparations.
Le brûleur n'est pas suffisamment chaud	Bouton de réglage de la température non réglé	Régler à la température désirée.
	Mauvais réglage de l'obturateur ou de la buse	Contacter un technicien qualifié pour procéder au réglage.
	Dommage au bouton de réglage de la température, à l'activateur du brûleur à un autre composant interne	Contacter un centre de dépannage autorisé de Wells pour procéder aux réparations.

REMARQUE : Il n'y a aucun composant réparable par l'utilisateur dans les brûleurs ni dans les soupapes de réglage. Pour tout type de dommage ou de mauvais fonctionnement, contacter un centre de dépannage autorisé de Wells pour effectuer toute réparation.

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

MISE EN GARDE : RISQUE D'INCENDIE

Fermer les soupapes de réglage lorsque la plaque chauffante n'est pas utilisée.

La négligence de fermer les soupapes permettra à un brûleur non surveillé de s'allumer advenant que l'activateur soit enfoncé.

MISE EN GARDE : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

NE RIEN poser sur la grille autre que le chaudron à chauffer.

La flamme de la veilleuse peut s'éteindre si elle est bloquée.

Tout élément placé sur les brûleurs ouvrira les soupapes de gaz, ce qui peut entraîner un incendie ou une explosion.

UTILISATION

Vérifier la propreté de l'appareil avant de l'utiliser. Nettoyer au besoin : Se reporter aux Directives de nettoyage, page 11.

S'assurer que la veilleuse est allumée avant d'utiliser l'appareil. Se reporter à Allumage de la flamme des veilleuses, à la page 8.

Les boutons de réglage du gaz doivent être tournés de façon manuelle uniquement. Ne jamais utiliser des outils pour tourner un bouton de réglage.

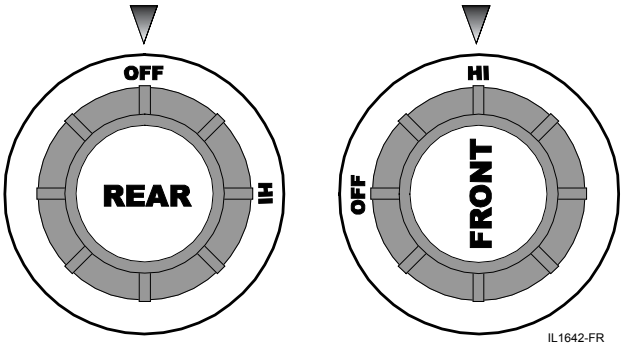
Le bouton utilisé dans cette plaque chauffante à gaz procure une gamme continue de réglages de BAS (OFF) à ÉLEVÉ (HI).

Le bouton droit règle le brûleur avant.

Le bouton gauche règle le brûleur arrière.

Allumer le brûleur en tournant le bouton de réglage à la position HI. Poser la casserole sur brûleur pour enfoncer l'activateur du brûleur. Les flammes formeront un cercle complet autour du brûleur.

Régler le bouton de réglage au niveau de chaleur souhaité. Ce réglage peut être modifié en tout temps.



Position OFF *Position ON*

Fig. 6 Réglage de la température

La flamme du brûleur s'éteindra automatiquement lorsque la casserole sera retirée et que, par conséquent, l'activateur ne sera plus enfoncé.

MISE EN GARDE: RISQUE D'INCENDIE

NE JAMAIS tenter de forcer ou de réparer une soupape de régulation. Contacter le centre de dépannage autorisé de Wells pour toute réparation.

Les soupapes forcées ou réparées inadéquatement présentent un risque d'incendie et/ou d'explosion.

MISE EN GARDE: RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

Si la veilleuse s'éteint, fermer la soupape d'arrêt du gaz et retirer la grille et le plateau d'égouttage. Laisser l'appareil reposer pendant cinq minutes avant de tenter de la rallumer.

ATTENTION: SURFACE CHAUDE

Les surfaces exposées peuvent être chaudes au toucher et causer des brûlures.

ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

NE PAS enfoncer aucun des activateurs manuellement. Le brûleur s'allumera chaque fois que le piston sera enfoncé.

FONCTIONNEMENT

MISE EN GARDE:
RISQUE D'INCENDIE

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **NE PAS** tenter d'allumer aucun appareil.
- **NE PAS** toucher aucun commutateur électrique.
- **NE PAS** utiliser aucun téléphone dans le même édifice.

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

Fermer l'appareil à la soupape d'arrêt du gaz principal et contacter le fournisseur de gaz local d'un endroit environnant autre.

Observer immédiatement et précisément les directives émises par le fournisseur de gaz.

ATTENTION :
RISQUE DE BRÛLURE

NE PAS enfoncer aucun des activateurs manuellement. Le brûleur s'allumera chaque fois que le piston sera enfoncé.

REMARQUES GÉNÉRALES SUR LE FONCTIONNEMENT

Lire attentivement la description du fonctionnement de la plaque chauffante présente sur le feuillet des spécifications.

NE PAS utiliser cet appareil s'il a été immergé dans l'eau. Contacter un technicien qualifié pour examiner l'appareil et pour réparer ou remplacer tout composant ayant été immergé. Les brûleurs ayant été en contact avec du liquide doivent être totalement séchés avant d'être utilisés.

Pour le démarrage initial, et chaque fois que le gaz a été coupé, plusieurs minutes peuvent être requises pour allumer la veilleuse puisque l'air dans les conduits et distributeurs doit d'abord être purgé.

Le bouton de réglage du gaz doit être tourné de façon manuelle uniquement. Ne jamais utiliser des outils pour tourner le bouton de réglage. Si le bouton ne tourne pas manuellement, NE PAS tenter de le forcer ou de le réparer. Contacter le centre de dépannage autorisé de Wells pour toute réparation. Les soupapes forcées ou réparées de façon inadéquate peuvent présenter un risque d'incendie et/ou d'explosion.

S'assurer que les brûleurs, les veilleuses, le plateau d'égouttage et la grille sont installés correctement avant de tenter de faire fonctionner l'appareil.

ALLUMAGE DE LA FLAMME DES VEILLEUSES

Avant d'allumer la veilleuse, sentir partout autour de l'appareil pour détecter une odeur de gaz potentielle. S'assurer de sentir près du niveau du sol puisque certains gaz sont plus lourds que l'air et demeureront au ras du sol.

Pour le démarrage initial, et chaque fois que le gaz a été coupé, plusieurs minutes peuvent être requises pour allumer la veilleuse puisque l'air dans les conduits et distributeurs doit d'abord être purgé.

La flamme des veilleuses doit être allumée manuellement :

- Mettre les deux boutons de réglage complètement à la position OFF.
- S'assurer que la soupape d'arrêt du gaz est ouverte (position ON) et que l'appareil a bénéficié de suffisamment de temps pour que l'air soit purgé des conduits.
- Enlever la plaque et le plateau d'égouttage. Les veilleuses sont adjacentes à leur brûleur respectif.
- Allumer la veilleuse avec une longue allumette ou un briquet à foyer. L'utilisation d'un briquet à cigarettes n'EST PAS recommandée.

SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS ou ADVENANT UNE INTERRUPTION DU GAZ :

Mettre la soupape principale à la position UNIT. Laisser évacuer le gaz pendant 5 minutes.

Fermer tous les boutons et les soupapes de veilleuse.

Ouvrir la soupape principale et allumer les veilleuses.

Mettre les boutons des brûleurs au réglage souhaité. Enfoncer l'activateur pour allumer les brûleurs.

INSTRUCTIONS D'ARRÊT DE L'APPAREIL

Mettre tous les boutons de brûleur à la position OFF.

Mettre toutes les veilleuses à la position OFF.

Fermer l'approvisionnement principal en gaz.

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

RÉGLAGE DE LA PRESSION DU GAZ :

Mettre la soupape d'arrêt du gaz à la position OFF.

Un robinet de mesure de la pression du gaz est présent sur le distributeur d'approvisionnement en gaz. Enlever les boutons de réglage des deux brûleurs et le panneau frontal. Enlever l'obturateur du robinet de mesure de la pression du gaz et y fixer un manomètre.

Mettre la soupape d'arrêt à la position ON. Allumer la veilleuse et tourner les deux soupapes de régulation du gaz à la position HI. Enfoncer les têtes des deux actionneurs.

Enlever le capuchon du régulateur de pression. Tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression; et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la pression. Régler le régulateur de pression du gaz à :

5 po de colonne d'eau (gaz naturel); ou, 10 po de colonne d'eau (propane).

Une fois terminé, replacer le capuchon sur le régulateur, mettre la soupape d'arrêt à la position OFF, enlever le manomètre et réinstaller l'obturateur dans le robinet. Réassembler la plaque chauffante et remettre la soupape d'arrêt à la position ON et rallumer la veilleuse.

RÉGLAGE DE LA FLAMME DE LA VEILLEUSE :

Enlever le bouton de réglage du côté gauche (brûleur arrière) en le tirant en ligne droite. La vis de réglage de la flamme de la veilleuse est située du côté droit de la soupape de régulation du brûleur.

À l'aide d'un tournevis à lame plate, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la taille de la flamme, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la taille de la flamme.

Le brûleur devrait s'allumer rapidement et totalement lorsque l'activateur du brûleur est enfoncé. Régler la taille de la flamme de la veilleuse à une hauteur de ¼ po. Des conditions venteuses peuvent exiger une flamme plus haute afin de permettre à la veilleuse de demeurer allumée.

Réinstaller le bouton de réglage.

RÉGLAGE DE LA FLAMME DU BRÛLEUR :

ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

Porter des gants résistants à la chaleur. Éviter tout contact avec la flamme.

Enlever la grille, le plateau d'égouttage et les têtes d'activation. Tourner complètement les deux boutons de réglage des brûleurs. Régler un brûleur à la fois.

Dévisser une vis de blocage sur un obturateur de brûleur. À l'aide d'un instrument de métal tel une louche à long manche, enfoncer l'activateur pour allumer le brûleur.

Tourner l'obturateur pour admettre plus ou moins d'air, au besoin. Régler l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme soit principalement bleue.

Serrer la vis de blocage. Réassembler la plaque chauffante une fois la procédure terminée.

IMPORTANT:

Le réglage de la pression doit être effectué par un technicien qualifié uniquement.

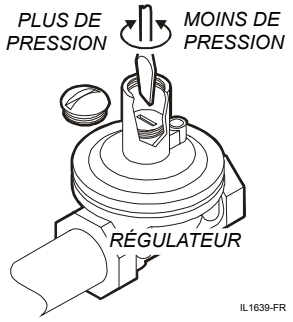


Fig. 3 Réglage de la pression du gaz

IMPORTANT:

Le réglage de la flamme doit être effectué par un technicien qualifié uniquement.

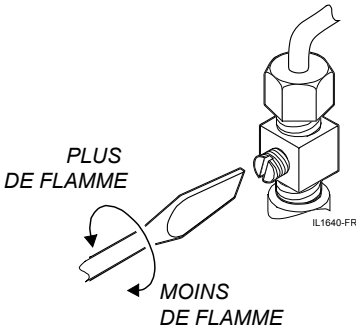


Fig. 4 Réglage de la flamme de la veilleuse

REMARQUE:

Le bouton droit règle le brûleur avant; le bouton gauche règle le brûleur arrière.

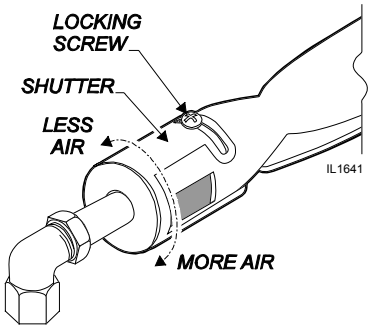


Fig. 5 Réglage de la flamme du brûleur

DANGER: RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

NE JAMAIS utiliser une flamme nue pour détecter les fuites de gaz. Cela peut entraîner un incendie ou une explosion.

IMPORTANT:
Tous les joints de conduits doivent être inspectés pour y déceler les fuites avant l'allumage. Les vérifications de fuite doivent être effectuées avec une solution d'eau et de savon.

MISE EN GARDE: RISQUE D'INCENDIE

Cette plaque chauffante est dotée d'un régulateur de pression de gaz.

La négligence d'installer adéquatement le régulateur fourni entraînera une condition extrêmement dangereuse.

La flèche d'écoulement estampillée sur le corps du régulateur doit pointer en direction de la plaque chauffante.

La vis de réglage du régulateur et le trou d'aération doivent pointer vers le HAUT.

IMPORTANT:
Vérifier le type de gaz d'alimentation. Si le comburant ne correspond pas à la spécification de la plaque signalétique, remplacer la plaque chauffante pour une de type approprié. NE PAS tenter de modifier un appareil en vue de lui faire accepter un comburant différent.

IMPORTANT:
Éviter d'endommager le régulateur :

Si le système de conduits d'approvisionnement en gaz est mis à l'essai sous pression à des pressions supérieures à 1/2 psi manométrique (3,45 kPa), la plaque chauffante doit être isolée ou débranchée du système de conduits du gaz pour toute la durée de la mise à l'essai.

INSTALLATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Se reporter à la plaque signalétique. Vérifier le type de comburant et la pression, lesquels doivent correspondre aux spécifications de la plaque signalétique. Le raccordement de la plaque chauffante au mauvais type de comburant et/ou de pression compromettra la sécurité et/ou le rendement de l'appareil.

La plaque chauffante doit être installée dans sa position de fonctionnement final et nivelée d'avant à l'arrière et latéralement, à l'aide d'un niveau à bulle, avant d'amorcer l'installation des conduits de gaz. Revérifier le nivellement de l'appareil une fois achevée l'installation des conduits de gaz.

Chaque plaque chauffante alimentée au gaz est dotée d'un régulateur de pression du gaz séparé, lequel doit être installé sur le conduit du distributeur saillant à l'arrière de la plaque. S'assurer que le régulateur est installé de façon à ce que la flèche d'écoulement estampillée sur le corps du régulateur pointe vers la plaque chauffante. La négligence d'installer adéquatement le régulateur fourni entraînera une condition extrêmement dangereuse.

Un purgeur de condensant (collecteur de condensat), composé d'un raccord en T, d'un raccord fileté de 4 po et d'un capuchon, doit être installé en amont du régulateur de pression du gaz.

Une soupape d'arrêt manuel peut être requise par les codes locaux et est, de toute façon, fortement recommandée. La soupape d'arrêt doit être installée entre le conduit d'approvisionnement en gaz et le régulateur de pression du gaz.

La responsabilité incombe à l'installateur du conduit de gaz de déterminer les exigences du code relatives à une soupape d'arrêt.

Les soupapes d'arrêt, les purgeurs de condensat et tous les conduits connexes doivent être fournis par l'installateur des conduits de gaz.

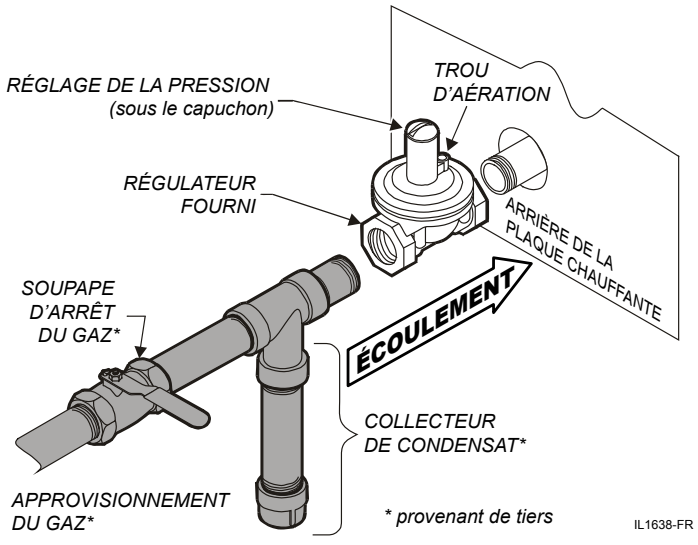


Fig. 2 Conduit d'approvisionnement du gaz

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

CONFORMITÉ AU CODE DES APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

L'installation du conduit de gaz du côté refoulement du compteur à gaz ou du régulateur de service jusqu'à la plaque chauffante doit être effectuée par un technicien compétent et certifié ou détenant un permis pour l'installation d'équipement alimenté au gaz.

Un technicien compétent et détenant un permis doit effectuer le démarrage et le réglage initiaux de cet appareil.

L'installation de cet appareil alimenté au gaz doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la version en vigueur de la norme ANSI Z223.1.

Pour utilisation dans l'État du Massachusetts, cet appareil doit être installé conformément au Code CMR 248 - Massachusetts Fuel Gas and Plumbing.

L'installation de cet appareil alimenté au gaz doit satisfaire les portions applicables de la norme NFPA 96 en matière de ventilation.

Le dispositif de ventilation de cet appareil ne doit pas être obstrué, et ce même dispositif ne doit pas nuire à l'écoulement de l'air de combustion requis pour le fonctionnement approprié des brûleurs à gaz.

De plus :

1. Le conduit d'approvisionnement du gaz utilisé pour raccorder la plaque chauffante au système d'approvisionnement du gaz doit être fabriqué de fer noir ou d'un autre matériau approuvé par le règlement local pour conduits de gaz.
2. Le conduit d'approvisionnement en gaz doit présenter un pas de tuyauterie d'au moins ¾ po.
3. Utiliser un scellant à conduit fabriqué précisément pour des conduits à gaz sur tous les raccords de conduit. Appliquer modérément le scellant uniquement sur le filetage extérieur. Le scellant doit pouvoir résister à l'action du pétrole liquéfié. Le ruban pour joints filetés en téflon n'EST PAS recommandé pour les installations au gaz.
4. Vérifier que tous les conduits d'approvisionnement sont propres et exempts d'obstruction, de poussière, d'éclat et de scellant à conduit avant de procéder à l'installation.
5. Tous les joints de conduits doivent être inspectés pour y déceler les fuites avant l'allumage. Les vérifications de fuite doivent être effectuées avec une solution d'eau et de savon. NE JAMAIS PROCÉDER À LA VÉRIFICATION DE FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

DANGER: RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

NE JAMAIS utiliser une flamme nue pour procéder à la vérification des fuites de gaz. Cela peut entraîner un incendie ou une explosion.

IMPORTANT:

Tous les joints des conduits doivent être inspectés pour y déceler des fuites avant l'allumage. Les vérifications de fuite doivent être effectuées avec une solution d'eau et de savon.

IMPORTANT:
L'information relative à la construction et à l'installation de hottes de ventilation doit être obtenue auprès de la norme NFPA 96 en vigueur intitulée Standard for the Installation of
Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment.
Des exemplaires de cette norme peuvent être acquis auprès de la
Nation Fire Protection Association :

NFPA
1 Batterymarch Park
P.O. Box 9101
Quincy, MA 02269-9101

REMARQUE: NE PAS jeter la boîte ou tout autre emballage tant que l'appareil n'a pas été inspecté pour y détecter des dommages et mis à l'essai pour valider son fonctionnement.

Se reporter à la PROCÉDURE DE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE EN COURS D'EXPÉDITION présente à l'intérieur de la couverture de ce manuel.

DANGER:
RISQUE POUR LA SANTÉ

Cet appareil doit être adéquatement ventilé.
La négligence de fournir une ventilation adéquate des gaz d'échappement peut entraîner des lésions graves et la mort.

MISE EN GARDE:
RISQUE D'INCENDIE

Ne pas entreposer de matières inflammables ou combustibles à proximité de cet appareil.
La flamme nue de cet appareil peut enflammer de telles matières.

AVIS:
La garantie du fabricant pour cette plaque chauffante est valide uniquement lorsque l'appareil est installé et utilisé conformément à ces directives et codes et règlements locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la norme ANSI Z223.1 - National Fuel Gas Code (version actuelle).
Le fabricant de la plaque chauffante n'assume aucune responsabilité pour tout dommage résultant d'un manque à se conformer à cet avis.

DÉBALLAGE ET INSPECTION

Extraire avec précaution la plaque chauffante de la boîte. Enlever toutes les pellicules protectrices en plastique, les matériaux d'emballage et les accessoires de la plaque chauffante avant de la raccorder au gaz ou de procéder autrement à toute autre procédure d'installation.

Lire attentivement toutes les directives contenues dans ce manuel et le Feuillet des instructions d'installation accompagnant la plaque chauffante avant d'amorcer toute procédure d'installation.

Lire et comprendre toutes les étiquettes et tous les schémas joints à la plaque chauffante.

Faire le décompte précis de tous les composants et accessoires avant de jeter tout emballage. Entreposer tous les accessoires à un endroit commode pour une utilisation ultérieure.

Nettoyer rigoureusement l'appareil avant de l'utiliser. Se reporter aux Instructions de nettoyage à la page 11.

INSTALLATION

Installer la plaque uniquement sur une surface plane, de niveau et non combustible.

La plaque doit être nivelée à l'aide d'un niveau à bulle d'air jusqu'à sa position de fonctionnement finale, et ce, avant de procéder au raccordement des conduits de gaz.

Des dégagements doivent être maintenus entre les surfaces adjacentes.

Conserver un dégagement minimal de 3 po de chaque côté de la plaque chauffante et de 3 po entre l'arrière de la plaque chauffante et les murs non combustibles; et, de 4 po entre la plaque et le comptoir non combustible, tel que fixé par les pattes de 4 po fournies. Les pattes fournies doivent être installées convenablement. Une fois installées, les pattes NE doivent PAS être enlevées.

Maintenir des dégagements suffisants pour un nettoyage et un fonctionnement appropriés.

La plaque doit être installée dans une zone avec un air d'appoint suffisant pour une combustion adéquate, et de façon à ce que l'évacuation de la combustion et de l'air ventilé ne soit pas obstruée.

Pour le dépannage, Wells Mfg. recommande un dégagement de 6 po entre l'arrière de la plaque chauffante et le mur.

Lorsque l'appareil est utilisé avec un ventilateur aspirant, des précautions particulières doivent être observées pour éviter les interférences avec le fonctionnement de la plaque chauffante, comme les courants d'air et la privation d'air.

La version actuelle de la norme NFPA 96, intitulée Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from

Commercial Cooking Equipment, précise les exigences de ventilation pour assurer l'évacuation des gaz d'échappement et des produits de la combustion.

L'INSTALLATEUR A LA RESPONSABILITÉ DE S'ASSURER QUE L'INSTALLATION DE CETTE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ SATISFAIT TOUS LES CODES ET RÈGLEMENTS EN VIGUEUR.

La zone où est installée la plaque doit être exempte de matières combustibles et inflammables. Cela comprend les lavettes, chiffons, graisses, papiers d'emballage et cordons électriques.

PRÉCAUTIONS ET RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Cet appareil est conçu pour une utilisation dans des établissements commerciaux uniquement.

Cet appareil est conçu pour la préparation d'aliments destinés à l'alimentation humaine.

Aucune autre utilisation n'est recommandée ou autorisée par le fabricant ou ses agents.

Cette plaque chauffante doit être installée par un technicien compétent et certifié ou détenteur d'un permis pour l'installation d'équipement alimenté au gaz. Un technicien autorisé doit effectuer le démarrage et le réglage initiaux de cet appareil.

Les utilisateurs de cet appareil doivent connaître ses conditions d'utilisation, limites et restrictions connexes. Les directives de fonctionnement doivent être lues et comprises par toutes les personnes utilisant ou installant cet appareil.

La propreté de cet appareil est essentielle à un bon entretien sanitaire. Il faut lire et observer toutes les instructions et le calendrier de nettoyage pour assurer l'innocuité des aliments.

NE PAS plonger la plaque chauffante ou les brûleurs dans l'eau. NE PAS éclabousser ou verser de l'eau à l'intérieur de la plaque chauffante. Les brûleurs qui ont été en contact avec des liquides doivent être séchés en profondeur avant d'être utilisés.

La plaque chauffante doit être utilisée avec les pattes fournies de 4 po installées adéquatement.

Le contenu technique de ce manuel, y compris les illustrations éclatées des pièces et/ou des procédures de réglage, est destiné à une utilisation par du personnel technique qualifié uniquement.

Toute procédure exigeant l'utilisation d'outils doit être effectuée par un technicien qualifié.

Ce manuel est considéré faire partie intégrante et permanente de cet appareil.

Ce manuel et ses directives, diagrammes, schémas, illustrations éclatées de pièces, avis et étiquettes doivent demeurer avec l'appareil si ce dernier est vendu ou déplacé vers un autre emplacement.

Cet appareil est fabriqué aux É.-U. À moins d'indication contraire, cet appareil présente des unités de mesure américaines sur tout l'équipement.

MISE EN GARDE:
RISQUE D'INCENDIE

Advenant qu'une odeur de gaz soit détectée, il faut fermer l'appareil par la soupape d'arrêt principale du gaz et contacter le fournisseur de gaz local à partir d'un autre lieu environnant pour l'aviser de la situation.

ATTENTION :
RISQUE DE CHUTE

NE PAS se tenir ou s'asseoir sur la plaque chauffante.

ATTENTION:
RISQUE DE CHUTE

NE PAS utiliser la plaque chauffante comme tabouret ou échelle.

INFORMATION RELATIVE AUX ORGANISMES D'HOMOLOGATION

Cet appareil satisfait la norme 4 de la NSF s'il est entretenu et utilisé selon les directives contenues dans ce manuel.

Cet appareil satisfait les spécifications de la norme ANSI Z83.11 pour les appareils de service alimentaire alimentés au gaz.

Cet appareil est certifié CSA pour un fonctionnement au gaz.

NSF® **NORME 4**

CSA® US

FEATURES & OPERATING CONTROLS

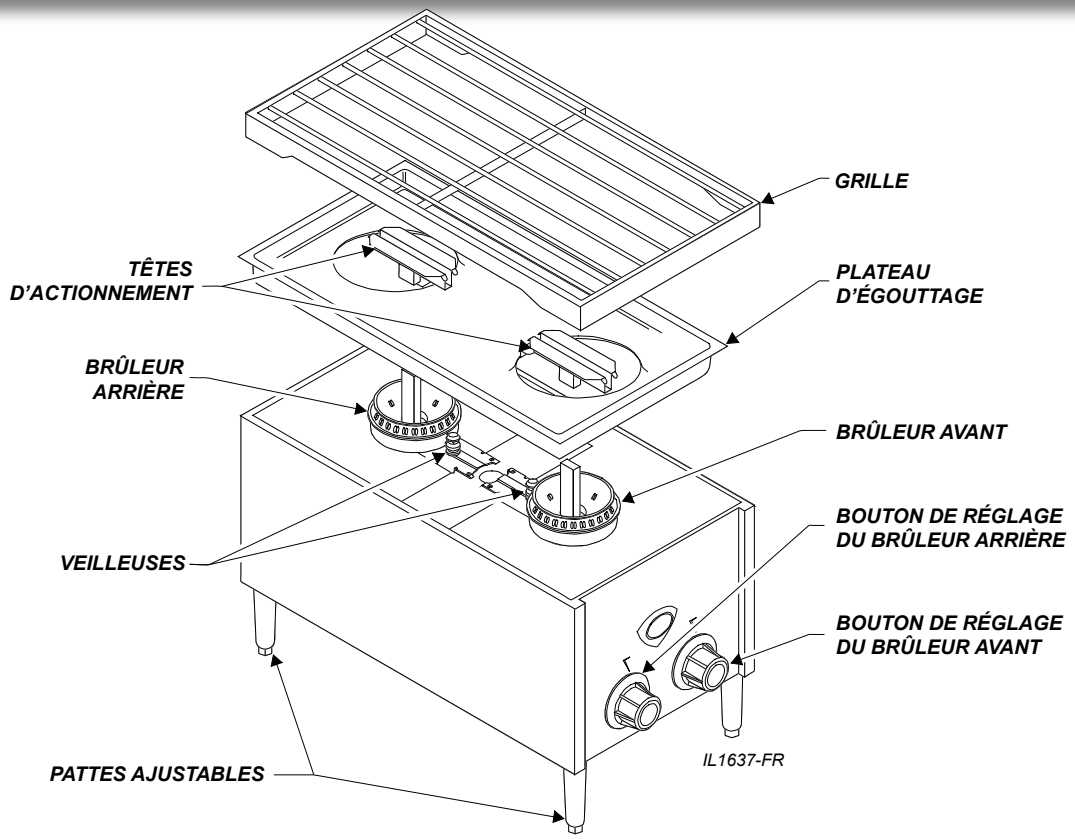


Fig. 1 Plaque chauffante de comptoir à gaz – Caractéristiques et commandes de fonctionnement

BRÛLEURS	Procure la chaleur de cuisson.
	Brûleurs avant et arrière réglables séparément.
	Amovibles pour un nettoyage aisé.
BOUTONS DE RÉGLAGE DES BRÛLEURS	Procure le réglage séparé des brûleurs avant et arrière.
VEILLEUSE	Procure la source d'allumage pour les brûleurs principaux.
ACTIONNEUR	Permet le passage du gaz vers le brûleur lorsqu'il est enfoncé. Tête d'actionneur amovible pour un nettoyage aisé.
GRILLE	Maintient les aliments à distance appropriée de la flamme du brûleur.
	Amovible pour un nettoyage aisé.
PLATEAU D'ÉGOUTTAGE	Recueille l'égouttage.
	Amovible pour un nettoyage aisé.
PATTES AJUSTABLES	Permet une aération sous la plaque chauffante. Permet de mettre l'appareil à niveau et de nettoyer en dessous.
PLAQUE SIGNALÉTIQUE (située à l'arrière de l'appareil – non illustrée)	Affiche les renseignements relatifs au fabricant, au modèle et au numéro de série. Indique aussi les exigences de spécification du combustible et les renseignements de l'organisme d'homologation.

TABLE DES MATIÈRES

SPÉCIFICATIONS 1
CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES DE FONCTIONNEMENT 2
PRÉCAUTIONS ET RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX 3
INFORMATION RELATIVE AUX ORGANISMES D'HOMOLOGATION 4
INSTALLATION 4
RÉGLAGE INITIAL 7
FONCTIONNEMENT 8
DÉPANNAGE 10
DIRECTIVES DE NETTOYAGE 11
SCHÉMA D'ASSEMBLAGE 12
PIÈCES ET DÉPANNAGE 13
COORDONNÉES DU SERVICE À LA CLIENTÈLE 13

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil Wells Bloomfield.
Une installation appropriée, un fonctionnement professionnel et un entretien régulier de cet appareil permettront à ce dernier de vous offrir un rendement optimal et une durée de vie prolongée et économique. Ce manuel contient les informations nécessaires pour installer adéquatement cet appareil, et pour l'utiliser et l'entretenir d'une façon qui assurera sa performance optimale.

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	SURFACE DE CUISSON	STYLE	COMBUSTIBLE	PRESSION DU DISTRIBUTEUR	BRÛLEUR BTU/H	TOTAL DES BTU/H
H-2412G, deux brûleurs à allumage instantané	Largeur de 11-7/32 po, profondeur de 22-27/32 po	2 BRÛLEURS AVEC RÉGLAGE INDIVIDUEL	Gaz naturel	5,0 po C.E.	12 000	24 000
			Propane	10,0 po C.E.	12 000	24 000

LIMITED WARRANTY STATEMENT

Unless otherwise specified, all commercial cooking equipment manufactured by WELLS BLOOMFIELD, LLC is warranted against defects in materials and workmanship for a period of one year from the date of original installation or 18 months from the date of shipment from our factory, whichever comes first, and is for the benefit of the original purchaser only.

THIS WARRANTY IS THE COMPLETE AND ONLY WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED IN LAW OR IN FACT, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, AND/OR FOR DIRECT, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES IN CONNECTION WITH WELLS BLOOMFIELD PRODUCTS. This warranty is void if it is determined that, upon inspection by an authorized service agency, the equipment has been modified, misused, misapplied, improperly installed, or damaged in transit or by fire, flood or act of God. It also does not apply if the serial nameplate has been removed, or if service is performed by unauthorized personnel.

The prices charged by Wells Bloomfield for its products are based upon the limitations in this warranty. Seller's obligation under this warranty is limited to the repair of defects without charge by a Wells Bloomfield factory authorized service agency or one of its sub-service agencies. This service will be provided on customer's premises for non-portable models. Portable models (a device with a cord and plug) must be taken or shipped to the closest authorized service agency, transportation charges prepaid, for service. In addition to restrictions contained in this warranty, specific limitations are shown in the Service Policy and Procedure Guide. Wells Bloomfield authorized service agencies are located in principal cities. This warranty is valid in the United States and Canada and void elsewhere. Please consult your classified telephone directory, your foodservice equipment dealer or contact:

Wells Bloomfield, LLC
10 Sunnen Dr., St. Louis MO 63143 USA
phone (314) 678-6314 or fax (314) 781-2714

for information and other details concerning warranty.

SERVICE POLICY AND PROCEDURE GUIDE and ADDITIONAL WARRANTY EXCLUSIONS

1. Resetting of safety thermostats, circuit breakers, over load protectors, and/or fuse replacements are **not** covered by this warranty unless warranted conditions are the cause.
2. All problems due to operation at **voltages or phase other than specified on equipment nameplates** are **not** covered by this warranty. Conversion to correct voltage and/or phase must be the customer's responsibility.
3. All problems due to **electrical connections not made in accordance with electrical code requirements and wiring diagrams** supplied with the equipment are **not** covered by this warranty.
4. Replacement of items **subject to normal wear,** to include such items as knobs, light bulbs; and, normal maintenance functions including adjustments of thermostats, adjustment of micro switches and replacement of fuses and indicating lights are **not** covered by warranty.
5. Damage to electrical cords and/or plug due to exposure to excessive heat are **not** covered by this warranty.
6. Full use, care, and maintenance instructions supplied with each machine. Noted maintenance and preventative maintenance items, such as servicing and cleaning schedules, are customer responsibility. Those miscellaneous adjustments noted are customer responsibility. Proper attention to preventative maintenance and scheduled maintenance procedures will prolong the life of the appliance.
7. Travel mileage is limited to **sixty (60) miles** from an Authorized Service Agency or one of its sub-service agencies.
8. All labor shall be performed during regular working hours. Overtime premium will be charged to the buyer.
9. All genuine Wells replacement parts are warranted for ninety (90) days from date of purchase on non-warranty equipment. This parts warranty is limited only to replacement of the defective part(s). **Any** use of **non-genuine** Wells parts completely **voids any warranty.**
10. Installation, labor, and job check-outs are **not** considered warranty and are thus **not** covered by this warranty.
11. Charges incurred by delays, waiting time or operating restrictions that hinder the service technician's ability to perform service are **not** covered by warranty. This includes institutional and correctional facilities.

SHIPPING DAMAGE CLAIM PROCEDURE

NOTE: For your protection, please note that equipment in this shipment was carefully inspected and packaged by skilled personnel before leaving the factory. Upon acceptance of this shipment, the transportation company assumes full responsibility for its safe delivery.

IF SHIPMENT ARRIVES DAMAGED:

1. **VISIBLE LOSS OR DAMAGE:** Be certain that any visible loss or damage is noted on the freight bill or express receipt, and that the note of loss or damage is signed by the delivery person.
2. **FILE CLAIM FOR DAMAGE IMMEDIATELY:** Regardless of the extent of the damage.
3. **CONCEALED LOSS OR DAMAGE:** if damage is unnoticed until the merchandise is unpacked, notify the transportation company or carrier immediately, and file "CONCEALED DAMAGE" claim with them. This should be done within fifteen (15) days from the date the delivery was made to you. Be sure to retain the container for inspection.

Wells Bloomfield cannot assume liability for damage or loss incurred in transit. We will, however, at your request, supply you with the necessary documents to support your claim.

M228 2M-306916 OpM H-2412 Instant-On Dual Pilot Gas Hotplate

WELLS MANUFACTURING
10 Sunnen Dr., St. Louis, MO 63143
telephone: 314-678-6314
fax: 314-781-2714
www.wellsbloomfield.com

Modèle H-2412G
Allumage instantané

MANUEL D'UTILISATION pour PLAQUE CHAUFFANTE DE COMPTOIR À GAZ

Modèle H-2412G ALLUMAGE INSTANTANÉ

Contenu INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

POUR VOTRE SÉCURITÉ
Ne conservez pas d'essence ou tout autre liquide inflammable à proximité de ce dispositif ou de tout autre appareil.

MISE EN GARDE:
Une installation, un réglage, une modification, un dépannage ou un entretien inadéquat peut entraîner des dommages matériels, corporels ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet appareil.

IMPORTANT:
L'acheteur de cet appareil doit afficher, bien en vue, les directives à suivre advenant que l'utilisateur détecte une odeur de gaz. Cette information doit être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.

IMPORTANT: NE JETEZ PAS CE MANUEL
Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et doit être remis au PROPRIÉTAIRE ou au GÉRANT du restaurant, ou à la personne responsable de la FORMATION DES UTILISATEURS de cet appareil. Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès de votre DÉTAILLANT WELLS.

CE MANUEL DOIT ÊTRE LU ET COMPRIS PAR TOUTES LES PERSONNES UTILISANT OU INSTALLANT CET APPAREIL. Contactez votre DÉTAILLANT WELLS si vous avez des questions concernant l'installation, le fonctionnement ou l'entretien de cet appareil.